Fiche technique

ENZYME

ENZYVIN THERMO-FLASH

Enzyme pectolytique concentrée pour la clarification des moûts rouges issus de Thermovinification et Flash détente.

Applications

ENZYVIN THERMO-FLASH est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme **liquide** conçue particulièrement pour optimiser la sédimentation des moûts rouges.

ENZYVIN THERMO-FLASH convient parfaitement pour les moûts et les vins issus de traitement pré-fermentaire à chaud.

Elle facilite le pressurage et évite le colmatage des pressoirs et filtres.

ENZYVIN THERMO-FLASH contient différentes activités enzymatiques telles que la pectine-lyase **(13100 PL/G)**, la polygalacturonase **(5500 PG/G)** et la pectine méthyl estérase essentielles dans la dégradation de la paroi pecto-cellulosique permettant une clarification rapide du moût.

ENZYVIN THERMO-FLASH contient en outre des activités secondaires développées comme l'Arabanase **(250 ARA/G)** qui dégrade les parties ramifiées des pectines, les Cellulases et les Hémicellulases **(350 CMC/G)** permettant la libération des différents composés du vin (matière colorante, tanins, précurseurs d'arômes).
La concentration de cet enzyme est de **19100 UP/G ou 15850 FDU à 20°C**

Enzyvin THERMO-FLASH est purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.

Mode d'emploi

Ajouter (après dilution à 5% dans de l'eau) de façon homogène au moût le plus tôt possible (quai) ou dans la cuve de macération pour les rouges thermovinifiés.

Doses d'emploi

Flash détente : (30-40°C/5-10 min) 2-4 ml/hl
Thermovinification : (50-55°C/1-2h) 2-4 ml/hl

Conditionnement

ENZYVIN THERMO-FLASH est disponible en flacon de 1 kg et bidon de 25kg.

Conservation

Il est recommandé de stocker le produit dans un lieu frais (<15°C), pour garder l'activité maximale pendant 18 mois.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.

4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr